

SØSTRUP

Sostrup Special - All inclusive

Forret

(Tre små forretter anrettet i patenglas – der står klar på bordene når folk kommer ind)

Syltet kammusling med spinat og gedeost

*

Hårdt ristet laks med ærtetatar, chili mayo og syltet rødløg

*

Gravad okseindelår af skovkvæg fra Nationalpark Molsbjerge – hertil syltede svampe og vintersalat

Serveres med citronsmør og surdejsbrød

Hovedret

(Serveret som buffet)

Langtidsstegt kalv med jordens frugter, glace, timian og rosmarin

*

Veltilsmagt Sauce af indkogt hønsefond med hyben og karakter

*

Grønkål, æbler, tørret frugt soya og ingefær

*

Grøn salat med parmesan, farver og vinaigrette

*

Grillet fransk unghanebryst med polenta, tomat og masser af friske urter

*

Grillede og stegte grøntsager med mojo

(kold spansk sous af peberfrugter, mandler, tomat og estragon)

Buffeten vil suppleres af Smags hvedebrød, Grønpesto og soltørretomatpesto

Dessert

(Tallerkenanrettet)

Saftig chokoladecake, skovmærke, karamel sauce, bær og syrlig hvidchokolademousse

Menuforslag er vejledende og kan ændres efter ønske.



SØSTRUP

Velkomstdrink & husets vin og øl/vand ad libitum under middagen

Kaffe/te og småkager

Bar ad libitum i 3 timer med øl, vand, husets vin & ordinær spiritus.

Natmad

Hotdogs med kogte og ristede pølser – hjemmelavet remoulade – sennep – ketchup – syltede agurker – rå løg – ristede løg

Overnatning incl. morgenmad

Festen afholdes i Jagtstuerne eller i en af Salonerne på 1. sal

Tillæg for Pyramidesalen.

Pris pr. person:

All inclusive

Enkeltværelse

Dobbeltværelse pr. person

Lejlighed 4 personer

(2 dobbelt værelser, køkken og badeværelse i mellemgang)

Kr. 2.095,-

Kr. 1.995,-

Kr. 1.845,-



Bestil din fest på

Tlf. 8844 1200 / info@sostrup.org



Sostrup Slot & Kloster – Maria Hjerte Engen 1 – 8500 Grenå – 8844 1200 – info@sostrup.org – www.sostrup.org

